

風味
Pacific Cooker Hood
For Malaysian KUALI-ty Cooking
擁有超強吸力
Tel : 03-780 7173
RM4.80 OCT / NOV 1998 KDN: PP 9127/4/96
FOOD WORLD 饮食月刊
23
·选沙白鱼乡开海鲜店
·不夜店照亮甲洞
·巴生肉骨茶居銮喷香
·GAIA海底世界与鱼共餐
25道精美食谱
PA福州包攻国际市场
兴化长寿面
拉出好意兆
星洲日報总发行
PUBLISHED BY: CEDE COMMUNICATIONS SDN. BHD. (218037-T)
47, JALAN ALAM JAYA 17, TAMAN ALAM JAYA, 43200 CHERAS BT. 8. SELANGOR.
TEL: 03-9042370 EXT: 336 FAX: 03-9049534

撰文：摄影：廖圣然



●作者廖圣然对东主谢瑞麟所烹调出来得独家肉骨茶，赞不绝口。

讲到在居銮吃肉骨茶，它的名气虽然比不上巴生肉骨茶，然而，新居銮潮兴肉骨茶却能在当地各家肉骨茶中脱颖而出。它的美味是经过道地改良后，给人一种奇香杂味、味香的感觉，有点像吃海鲜砂煲，又像在巴刹买东西一样，应有尽有。

调配新秘方



●潮兴肉骨茶在这14年营业期间，有些顾客对它回味无穷，每天都来光顾。

巴生肉骨茶

居銮喷香

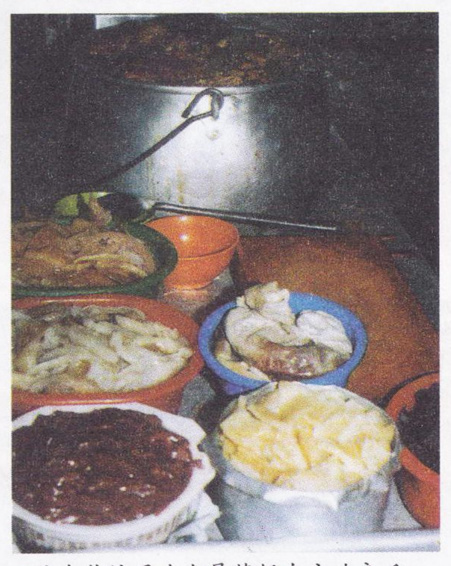
早期南马人受新加坡饮食文化的影响，不喜欢吃太油腻的肉类食物，所以东主谢瑞麟在悉心地研究本地口味后，调配出另一套烹调砂煲肉骨茶的独家秘方。

肉骨茶是以当归、党参、玉竹、干草、川芎等药材炮制出肉骨茶味道，再将肥肉去掉肥腻的部分(选一些肉不太厚，骨枝适中的排骨)，以中火烹熬。在上砂煲前加入海参、鱿鱼、蘑菇、冬菇，尽显砂煲肉骨本色。举筷一夹，一块块肉实香滑的猪手肉，混沌沌的汤色，扑鼻的药材香，有一种腻却又让你猛吞口水，想多吃几口的冲动食感。

颇具口感

潮兴肉骨茶在新居銮镇营业已有14年的历史。久而久之，它的风味就连新加坡的老饕客们、洋人、异族同胞都会闻风前来一试，吃这一道远赴巴生学来得肉骨茶，又深具居銮色彩的独家配方肉骨茶。

潮兴肉骨茶价钱实惠，每人只要付上RM4.30就可以让你尽兴，大快朵颐。居銮食客再也不用老远的去巴生吃那有名的肉骨茶。在新居銮，只要你找人一问，一定会有人告诉你，这颇具口感食味的肉骨茶在那里，因为它实在太特别了，几乎已是家喻户晓了。



●巴生传统风味肉骨茶经东主改良后，适合南马人早餐口味。

●潮兴肉骨茶特制的上汤配饭，美味极了！

